



Tacos en coupes de tortilla Casa Mendosa^{MC}

Portions 6 / 25 minutes



INGRÉDIENTS

Tortillas originales de 10 po Casa Mendosa^{MC}

1/4 livre de bœuf haché très maigre

1 boîte de haricots noirs

2 c. à soupe d'assaisonnement à tacos

3 c. à soupe d'oignon rouge, en dés

1/4 tasse de tomates fraîches, en dés

1/2 tasse de maïs en grains entiers

3 c. à thé de coriandre

1/4 tasse de crème sure


1 c. à soupe d'oignons verts tranchés

Enduit à cuisson antiadhésif

Grand moule à muffins

Emporte-pièce circulaire en métal

INSTRUCTIONS

 Préparation 5 min | Cuisson 20 min | Total 25 min

- 1** Dans une grande poêle, dorer le bœuf haché avec l'assaisonnement à tacos. Ajouter les haricots noirs et laisser cuire à feu doux de 7 à 10 minutes.
- 2** Chauffer le four à 350 °F et vaporiser le dessous d'un grand moule à muffins d'enduit à cuisson antiadhésif.
- 3** Découper des formes circulaires dans les tortillas Casa Mendosa^{MC} à l'aide d'un emporte-pièce en métal. On peut obtenir de 2 à 3 formes circulaires par tortilla Casa Mendosa^{MC} de 10 pouces.
- 4** Placer les ronds découpés sur le dessous du moule à muffins pour les mouler. Attention de ne pas laisser les tortillas se replier trop près du milieu.
- 5** Faire cuire au four 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les coupes de tortilla aient légèrement durci de tous les côtés.
- 6** À l'aide d'une cuillère, mettre du mélange de bœuf haché cuit dans chaque coupe de tortilla, puis garnir de tomates, de coriandre, de maïs, d'oignon rouge et de crème sure. Parsemer d'oignons verts et déguster!